Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 32 (1961)

Heft: 3

Artikel: Von den "Geheimnissen" einer guten Glace

Autor: Müller

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-807873

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Idealspülmittel für das automatische Geschirrwaschen

Der Reinigungseffekt des automatischen Geschirrwaschens ist nicht nur vom Funktionieren der Geschirrwaschautomaten und ihrer sachgemässen Bedienung abhängig, sondern ebenso von der Wahl des richtigen Geschirrwaschmittels. Die herkömmlichen Produkte, wie man sie zum Waschen von Hand benützt, entsprechen den besonderen Erfordernissen des maschinellen Geschirrwaschens nicht, weil sie in der Regel schäumen. Schäumende Spülmittel sind jedoch in der Geschirrwaschmaschine zu vermeiden. Die chemische Industrie hat daher für diesen Zweck Spezialgeschirrwaschmittel entwickelt, die den Anforderungen, sei es nun in bezug auf die Reinigung und Glanztrocknung des Geschirrs, wie auch auf die pflegliche Behandlung der Automaten, entsprechen. Alle diese Mittel sind sorgfältig zu dosieren. Speziell sei darauf hingewiesen, dass die von den Maschinenfabrikanten angegebenen Waschzeiten das absolute Minimum darstellen. Die Waschzeit kann ohne Schaden erhöht werden, und das bisschen mehr an Stromverbrauch steht in keinem Verhältnis zur wesentlich verbesserten Gesamtwirkung.

Man muss sich jedoch bewusst sein, dass ein chemisches Produkt in der ihm kaum zwei Minuten zur Verfügung stehenden Waschzeit keine Wunder vollbringen kann, wenn es eine bestimmte Menge Geschirr unter manchmal recht schwierigen Bedingungen tadellos sauber waschen und gleichzeitig jeden Kalkansatz verhüten soll. Und dabei dürfen weder die Glasuren im Porzellan, noch Silber und sonstiges Metall angegriffen werden.

In den letzten Jahren haben sich bei uns beim Verkauf von Geschirrwaschautomaten ungesunde Methoden entwickelt, indem Maschinenverkäufer die Verwendung eigener Mittel vorschreiben, weil sonst jegliche Garantie für die Geschirrwaschmaschine dahinfalle.

Es sei ein für alle Male festgestellt, dass in einer guten Wasch- und Geschirrwaschmaschine *jedes* sich auf dem Markt befindliche Spezialprodukt ohne Bedenken eingesetzt werden kann, es sei denn, der betreffende Automat entspreche den heutigen Anforderungen nicht mehr. Wenn im Laugentank und beim Wasch- und Spülsystem verschiedene Metalle verwendet werden, dann ist die betreffende Geschirrwaschmaschine eben aus chemischphysikalischen Gründen gefährdet. Es gibt in der Schweiz Hersteller von hochqualifizierten Geschirrwaschmaschinen, welche ihre Geschirrwaschmaschinen aus Chromnickelstahl herstellen. Hier ist jede Korrosionsgefahr ausgeschlossen.

Wohl keines der auf dem Markt sich befindlichen Waschmittel kann für sich beanspruchen, überall und in jedem Falle das Beste zu sein, denn zu verschieden sind von Ort zu Ort die Wasserverhältnisse — speziell bei uns in der Schweiz —, die die Wirkung eines chemischen Waschmittels beeinflussen. Es hat sich aber in der Praxis erwiesen, dass die in der Schweiz hergestellten Geschirrwaschmittel im allgemeinen sehr geeignet sind, zuverlässig arbeiten und daher von vielen Fachleuten besonders empfohlen werden.

Von den «Geheimnissen» einer guten Glace

Glace wird bekanntlich durch Ausfrieren einer dicklichen Crème in einer Glacemaschine hergestellt. Nun ist einmal die Zusammensetzung der Basiscrème, aber auch die Art der Herstellung und Aufbewahrung für die Qualität einer Glace von ausschlaggebender Bedeutung.

Bei der *Basiscrème* spielen sowohl der Gehalt an Zukker, Milch, Fett und anderen Trockensubstanzen-Anteilen, aber auch die Art des Fettes, die Aromastoffe und nicht zuletzt der Stabilisator für die Eigenschaften des Endproduktes eine sehr grosse Rolle. So bedingt zum Beispiel ein zu hoher Zuckergehalt eine salbige, schlecht gefrierende und vor allem nicht nachhärtende Glace, während anderseits ein gewisser Anteil an Zukker geradezu die Voraussetzung dafür ist, dass überhaupt eine Glace entstehen kann.

Der Fettanteil ist im wesentlichen verantwortlich für die crèmige schmelzende Struktur der Glace, was sofort klar wird, wenn an den Unterschied zwischen Rahm- und Milchglace erinnert wird.

Die Wahl von Art und Menge der Aromastoffe für eine Glacekomposition ist weitgehend eine Geschmackssache. Immerhin ist zu beachten, dass ein Aroma im allgemeinen mit abnehmender Temperatur an Intensität verliert. Die Stärke und Note des Aromas wird mit Vorteil auf eine mittlere Linie ausgerichtet, um damit möglichst vielen Kunden zu dienen.

Der variabelste Bestandteil aller Glacekompositionen dürfte wohl der *Stabilisator* sein, dem eigentlich zwei Aufgaben zufallen: Einerseits soll er der auf der Zunge schmelzenden Glace eine gewisse Viskosität geben und anderseits soll er die Rekristallisation des Eises während der Lagerung der Glace verhindern. Als billigere und wirksamere Stabilisatoren haben sich in letzter Zeit immer mehr Polysaccharide pflanzlichen Ursprungs, wie Fruchtkernmehle, Alginate, Carragenate usw., eingeführt. Diese besitzen ein sehr grosses Quellvermögen und binden entsprechend sehr viel Wasser. Während des Gefrierens einer Glace in der Glacemaschine passiert im Grunde genommen nichts anderes, als dass der Wasseranteil der Komposition zu Eis erstarrt oder ausfriert. Würde die Masse während dieses Vorganges ruhen, so hätten die einzelnen Eiskristalle Zeit, zu grossen, spürbaren Eisnadeln auszuwachsen. Daraus wird nun sofort verständlich, dass eine Glace umso feiner wird, je intensiver sie während des Gefrierens bewegt, bzw. gespachtelt wird, weil sich dann nur sehr kleine, dafür aber sehr viele Eiskriställchen bilden können.

Nun wird aber die Glace, im Gegensatz zum sich immer weiter ausbreitenden Soft-Ice, nur in den seltensten Fällen sofort nach der Herstellung konsumiert; normalerweise wird sie bis zum Verbrauch im Konser-

vator bei —12 bis —15 Grad Celsius gelagert. Dabei setzt der Vorgang der Rekristallisation ein, d. h. die grösseren Eiskristalle haben die Tendenz, auf Kosten der kleineren Kristalle noch grösser zu werden. Und hier entscheidet nun der Stabilisator, wie weit dieser Vorgang vor sich gehen kann. Jedenfalls ist es dank der modernen, ständig verbesserten Stabilisatoren ohne weiteres möglich, eine Glace über mehrere Tage im Konservator bei bester Struktur zu erhalten, ohne dass sie aufgetaut und wieder gefroren werden muss. Eine Glace sollte aber trotzdem nicht älter als 8—10 Tage werden.

Wir hoffen, dass wir mit diesen Ausführungen einen gewissen Einblick in die Geheimnisse einer guten Glace gegeben haben, und möchten darauf hinweisen, dass alle diese Erkenntnisse im neuen Glacepulver «Gel-Fix» der Firma Dr. A. Wander AG in Bern verwirklicht sind. Das Präparat «Gel-Fix» eignet sich gleichzeitig zur Herstellung von Soft-Ice hervorragend. Dr. Müller

Grosse Esser werden schlank

Fürs Dicksein gibt es heute keine Entschuldigung mehr, denn man ist der Fettleibigkeit auf die Schliche gekommen: Die eigentlich krankhafte Fettleibigkeit durch Störung der innersekretorischen Drüsen oder der Stoffwechselzentren im Gehirn ist ausserordentlich selten. Sie gehört in die Behandlung des Arztes.

Die meisten zur Fülle neigenden Menschen sind hingegen völlig normal und essen ganz einfach zuviel. Dabei behaupten sie in guten Treuen, nur wenig zu essen und trotzdem in die Breite zu gehen. Das tun alle Vielesser. Es gibt hunderterlei Gründe dafür, warum ein Mensch zuviel isst — und es gibt nur eine einzige, dem Organismus zuträgliche Methode, um abzumagern: fasten, was bis dahin unweigerlich mit Hungern verbunden war. Und was macht man gegen den Hunger? Man isst..., es beginnt wieder von vorne. Wenigstens bis vor kurzem. Doch jetzt hat die Nährmittelfabrik Dr. A. Wander AG in Bern das diätetische Abmagerungsmittel *Minvitin* auf den Markt gebracht, das kein Hungergefühl aufkommen lässt und dem Körper die gerade während einer Abmagerungskur besonders wichtigen Nährstoffe Eiweiss, Fett, Kohlehydrate, Vitamine und Spurenelemente in wohlschmeckender Form zuführt.

Frühjahrstips für den Garten

Man bearbeite im Frühjahr einen Boden nie, solange er noch nass ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn eine neue Gemüsesorte oder ein neuer Dünger mit grosser Reklame angepriesen wird.

Auch der Kleinpflanzer muss den Anbau nach einem Fruchtfolgeplan durchführen, wenn er auf lange Sicht gesunde Kulturen haben will.

Pflanzen Sie auf alle Fälle nie nacheinander Kulturen, die der gleichen Familie angehören.

Vermeiden Sie grobe Düngungsfehler und geben Sie einem bewährten Volldünger, wie Volldünger Lonza den Vorzug. Er ist nährstoffreich und besitzt eine harmonische Zusammensetzung. L.

Hällde die elektrische Gemüseschneidmaschine
liefert Ihnen in Sekundenschnelle
Würfel in der Grösse von 5 x 5, 7½ x 7½, 10 x 10, 12½ x 12½, 15 x 15 und 20 x 20 mm.
Streifen in der Grösse von 3 x 3, 3 x 6, 6 x 6 mm,
Scheiben in der Stärke von 1, 3, 6, 8, 10 und 20 mm.
Grosse Leistung bei einfacher und sicherer Bedienung.
In zwei Grössen lieferbar.

aus unserem Verkaufsprogramm
Geschirrwaschmaschinen
Universal-Küchenmaschinen
elektr. Passiermaschinen
elektr. Friteusen
elektr. Brotschneidemaschinen
Butterportionsmaschinen
Küchenmobiliar
Kochgeschirr

Wer in der Küche arbeitet — schätzt Schwabenland

Schwabenland & Co AG Zürich